



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK SPAGETTİ

- 3 adet orta boy kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı cherry domates (ikiye bölünmüş)
- 1 avuç taze fesleğen (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri (isteğe bağlı)
- Tuz ve karabiber

Kabakları "spiralizer" adı verilen sebze soyucu ile spaghetti şeklinde kesin. Eğer spiralizer yoksa, kabakları ince şeritler halinde dilimleyebilirsiniz.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın, ardından ince kıyılmış sarımsakları ekleyerek birkaç saniye kavurun. Cherry domatesleri tavaya ilave edin ve hafifçe yumuşayana kadar pişirin.

Kabak spaghettiyi tavaya ekleyin ve 2-3 dakika boyunca hafifçe soteleyin. Çok uzun süre pişirmemeye özen gösterin, çünkü kabaklar fazla pişirse yumuşayarak sulanabilir.

Tuz ve karabiberle tatlandırın. Üzerine parmesan peyniri serpip karıştırın. Taze fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis edin.
